

夜のコース Dinner Set Menu

December 31, 2025 ~ January 4, 2026
17:30-21:30



Dinner 26,000

寒ブリ 大根 フォアグラのソテー
照焼ジンジャーソースと赤ワイン柚子ソース 二種の味わい
Sautéed yellowtail, white radish, foie gras
Teriyaki ginger sauce, red wine yuzu sauce

タラバ蟹のソテー アボカド入りタラバ蟹のパティ
レモングラスソース
Sautéed king crab, avocado king crab patty
Lemongrass sauce

クエのグリル 酒粕汁仕立て
Grilled longtooth grouper
Sakekasu sauce

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
茸のフリカッセ照り焼き風味
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Mushroom fricassee, teriyaki sauce

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスク 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

焼き赤飯 煮ハマグリと鯛のソテーのせ
木の芽餡 香の物
Grilled red bean rice, clam, sea bream
Kinome pepper sauce, Japanese pickles

ヘーゼルナッツとコーヒーのオペラ バニラアイスクリーム
Hazelnut and coffee Opera, vanilla ice cream

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

Dinner 32,000

伝助穴子のカツ
トリュフリゾットをはさんで
Densuke conger eel, truffle risotto

オマール海老のソテー 白菜のエチュベ フォアグラ添え
ピノ・ノワールマスタードソース
Sautéed lobster, steamed Chinese cabbage, foie gras
Pinot noir mustard sauce

エゾ鮑の肝入りグラタン
Ezo abalone gratin

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
茸のフリカッセ照り焼き風味
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Mushroom fricassee, teriyaki sauce

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスク 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

フグ餡かけうどん
Udon noodles, globefish

洋梨とクランベリーのムース ベリー
Pear and cranberry mousse, berries

Dinner 39,500

フグ白子揚げ焼き二種 青海苔とチーズ プロバンス風
フグと九条葱のプロシュートハム巻き トマトクーリー¹
Grilled globefish milt, nori, cheese flavour à la Provençale
Prosciutto rolled globefish and kujo leek, tomato coulis

鮑のソテー 黒豆ピューレ
柚子バターソース キャビア添え
Sauteed abalone, black bean purée
Caviar yuzu butter sauce

イセエビのソテーカダイフ巻き
トリュフ入りグリビッシュソース
Ise spiny lobster with kadaif
Truffle gribiche sauce

和牛 A5 フィレ肉 70 g
フォアグラソテー ロッシーニ
茸のフリカッセ照り焼き風味
Japanese A5 beef fillet 70g
Sautéed foie gras - Rossini
Mushroom fricassee, teriyaki sauce

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスク 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

タラバ蟹チャーハン
蟹エスプーマ
King crab fried rice
Crab espuma

トンカ豆風味のメレンゲ 柿とマンダリンオレンジ キャラメルアイスクリーム
Tonka bean meringue, persimmon and mandarin, caramel ice cream

<ビーフアップグレード Beef upgrade>

A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800